

ร้านชา “บิโรเอ็น”

創業140年の老舗。
鹿児島で最も親しまれるお茶の名店。

บิโรเอ็นเป็นร้านชาเก่าแก่ที่มีประวัติยาวนานกว่า 140 ปี
เป็นที่รัก ที่ชื่นชอบ ไว้วางใจของคนจังหวัดคาโกชิม่า
คัดสรร รับผิดชอบต่อคุณภาพดีจากเกษตรกรในจังหวัดคาโกชิม่า
ปัจจุบันมีร้านจำหน่ายชาทั้งหมด 11 สาขา
ทั้งยังจำหน่ายคาโกชิม่าชาในห้างดังของญี่ปุ่น
โรงงานผลิตชาของร้านบิโรเอ็น คือ บริษัทคาโกชิม่า ชาชาจำกัด
ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร FSSC22000



AGRI COORDINATION KAGOSHIMA



“วาโกะโคโรซากุระจิม่า”

“和心さくらじま”は、鹿児島島の風土と茶匠たちの技による「かごしま茶」を厳選し、おもてなしの心とともに皆さまに提供します。

“วาโกะโคโรซากุระจิม่า” เป็นแบรนด์ของ แอกริ-โคออร์ดิเนชั่น คาโกชิม่า ที่คัดสรรชาเขียวคุณภาพดี ปลอดภัยต่อผู้บริโภค จากไร่ชาชั้นหนึ่งในจังหวัดคาโกชิม่า ประเทศญี่ปุ่น พร้อมสื่อถึงขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมต่างๆ ของประเทศญี่ปุ่น เพื่อสุขภาพที่ดีทั้งกาย และใจ แต่คนไทยทุกท่าน

“ 「お茶いっぺえ」は、鹿児島の人々が大切にしておもてなしの心。お茶を愉しむひとときを大切に、日本茶の正統をお伝えします。 ”

和心

ทุกครั้งที่มีแขกมาเยี่ยมเยือน ชาวคาโกชิม่าจะชงชาต้อนรับ และกล่าวคำว่า “โอซาอึเป” “お茶いっぺえ” หมายถึง “เชิญนั่งพักจิบน้ำชา และผ่อนคลายให้หายเหนื่อย” ด้วยอรรถยาที่เป็นมิตร อ่อนน้อม ทำให้รู้สึกอบอุ่น และประทับใจ อีกทั้งชาที่ชงแต่ละบ้านจะมีรสชาติแตกต่างกันไป กว่ายี่สิบปีที่ได้ใช้ชีวิตอยู่ที่คาโกชิม่า ได้ซึมซับ วัฒนธรรมชาของชาวญี่ปุ่น และศึกษาอย่างจริงจังจาก สมาคมผู้สอนชาญี่ปุ่น (Nihon-Cha Instructor Association) จนได้รับใบประกาศเป็นผู้แนะนำการดื่มชาให้แก่คนทั่วไป Nihon-Cha Adviser ตั้งแต่ปีพ.ศ.2555



จากรูวรรณ ชิมาซากิ Jaruvan Shimazaki
กรรมการผู้จัดการ
Agri-Coordination Kagoshima
ผู้แนะนำการดื่มชาญี่ปุ่น
(Nihon-Cha Adviser / A12-7854)

かごしま茶ができるまで
— 生産茶と製茶の現場を訪ねて —

กว่าจะมาเป็น “คาโกชิม่าชา”

วีดีโอนี้ จะพาเยี่ยมชมไร่ของเกษตรกรผู้ผลิต โรงงานผสม อุ่นขึ้นไฟ จนได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ชา แนะนำร้านบิโรเอ็น ที่สามารถลองชิม เลือกซื้อ และเรียนรู้ วัฒนธรรมการชงชาแบบญี่ปุ่น



荒茶生産量 日本一、かごしま茶

ปริมาณผลผลิตออระชา อันดับ 1 ของญี่ปุ่น “คาโกชิม่าชา”

かごしま茶

คาโกชิม่าชา

鹿児島は日本一の荒茶産地。豊富な品種と最新の技術。

日本茶に適した風土が作る“かごしま茶”を豊富に取り揃えています。

จังหวัดคาโกชิม่าเป็นแหล่งผลิตอะระชาอันดับ 1 ของญี่ปุ่น ปริมาณการผลิต 27,000 ตัน (ปีพ.ศ.2567)

ด้วยภูมิอากาศที่อบอุ่น ดินภูเขาไฟที่อุดมสมบูรณ์ มีพันธุ์ที่หลากหลาย เช่น ชาเอะมิโดริ (Saemidori) ยูตากะมิโดริ (Yutakamidori) อะสะซึยู (Asatsuyu) แต่ละสายพันธุ์มีกลิ่น และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์

ด้วยทักษะการผลิตของผู้ผลิตชา การควบคุมคุณภาพอย่างพิถีพิถัน และการใช้เทคโนโลยีในการผลิตที่ทันสมัย จึงทำให้ “คาโกชิม่าชา” มีคุณภาพสม่ำเสมอ และเป็นที่ยอมรับทั้งใน และต่างประเทศ



Kagoshima

生産者

เกษตรกรผู้ผลิตชา かごしま茶の作り手たち

เกษตรกรผู้ผลิตชาในจังหวัดคาโกชิม่า จะถ่ายทอด สืบสาน การดูแลต้นชาในไร่ เทคนิคการอบทำอะระชา สืบทอดรุ่นต่อกัน ดูแลทุกขั้นตอนด้วยความใส่ใจ เลือกเวลาที่เหมาะสม ในการเก็บยอดชา การอบหนึ่ง ดึงความโดดเด่น ทั้งกลิ่น และรสชาติ ทำให้ชาแต่ละไร่มีเอกลักษณ์ ที่โดดเด่น เฉพาะตัว



Satsuma-Town

ชาที่คาโกชิม่า さつま茶

“ไร่ชายามะกุฉิเอ็น” さつま町 山口園

自然の恵みを活かす、安心安全の茶作りへのこだわり。

เป็นหนึ่งในผู้ผลิตชาชั้นนำของอำเภอซัสตุม่า ไร่ชาตั้งอยู่ท่ามกลางภูเขา น้ำจากภูเขาซึ่งมีที่สะอาด มีสายหมอกยามเช้า พืชพันธุ์ดินดีที่ใส่ใจ จนถึงขั้นตอนการอบหนึ่ง เพื่อดึงความโดดเด่นของใบชา ผลผลิตชาที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ไม่ใช้สารเคมีในไร่ ชาจะมีกลิ่นหอมนุ่มนวล มีรสอุมามิสูง น้ำชาจะมีสีเขียวสวยใส ชาของไร่ยามะกุฉิเอ็นได้รับการรับรอง Organic JAS ของญี่ปุ่น ตั้งแต่ปีพ.ศ.2537



Kirishima-City

คิริชิม่าชา 霧島茶

“ไร่ชาคิริชิม่าฮูเอะชา” 霧島市 霧島中央製茶

霧島連山の麓、標高の高い冷涼な土地で生まれる上質茶

ไร่ชาอยู่บนพื้นที่สูง ในเทือกเขาคิริชิม่า อากาศเย็น ดินเป็นดินภูเขาไฟใสใจในทุกขั้นตอนการผลิตตั้งแต่การดูแลดิน การอบหนึ่งใบชา ชาจะมีกลิ่นหอม รสอุมามิสูง น้ำชาจะมีสีเขียวอ่อน เพื่อความปลอดภัย และเป็นธรรมชาติ ที่ดีต่อร่างกายของผู้บริโภค จึงไม่ใช้สารเคมีในไร่ และได้รับการรับรอง Organic JAS ของญี่ปุ่น ตั้งแต่ปีพ.ศ.2543

นิรันนาชา 知覧茶

“ไร่ชาทาเกะซาเอ็น” 額娃町 たけ茶園

南薩摩の太陽と潮風を受けて育つ、力強い旨みの茶。

ผลิตชาหลากหลายพันธุ์ ดูแลสภาพแวดล้อม และจัดการเกษตรแบบธรรมชาติ ไร่ชาอยู่ใกล้ทะเล ต้นชาได้รับแสงแดด และลมทะเลพัดผ่าน ทำให้ใบชามีคุณภาพดี ชาที่ผลิตเป็น “ฟูคะมุชิ” 深蒸しอบหนึ่งนาน น้ำชาที่ได้จะมีสีเขียวเข้ม รสชาติเข้มข้นกลมกล่อม ค้างในลำคอ



Minamiyushu-City



製茶

【鹿児島製茶】

โรงงานแปรรูปชา

“บริษัท คาโกชิม่าเซชา จำกัด”

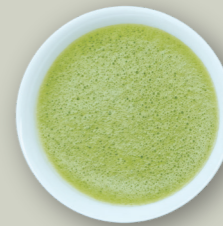
คาโกชิม่าเซชา เป็นบริษัทผู้นำในการผลิตแปรรูปชาของจังหวัดคาโกชิม่า ที่มีประวัติยาวนานกว่า 140 ปี มีปรมาจารย์ด้านชาระดับสิบหรือ “ชาซิจูดัง” 茶師十段 ระดับสูงสุดของญี่ปุ่น และเป็นผู้เชี่ยวชาญแนะนำอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับชาญี่ปุ่น Nihon-Cha Instructor ด้วยความรู้ และประสบการณ์ที่สะสมมายาวนานเป็นรุ่นที่ 5 ผสมกับใช้เทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ในการอบตัว เลือกใช้ไฟเพื่อดึงเอาลักษณะเด่นของชาแต่แหล่ง แต่ละพันธุ์ แล้วนำมาผสมผสานกัน จนได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ “คาโกชิม่าชา” ที่มีกลิ่นหอมละมุน มีรสชาติอร่อยกลมกลืน



คาโกชิม่ามัทฉะ 鹿児島抹茶

鹿児島の抹茶、その香りの濃さ

มัทฉะที่พิถีพิถันดูแลไม่ไร้ คลุมบังแสงเพื่อให้ได้ใบชาที่อ่อนนุ่ม ลักษณะเด่นของคาโกชิม่ามัทฉะ จะมีกลิ่นหอมเข้ม รสชาติออกหวานนุ่มนวล ดูแลพิถีพิถันทุกขั้นตอนตั้งแต่การผลิตในไร่ การอบหนึ่ง ขึ้นไฟ จนกระทั่งบดเป็นผง เพื่อดึงเอาจุดเด่นของชา และกันการเกิดรสชาติที่ไม่พึงประสงค์



ยาบุคิตะ มัทฉะพันธุ์ยาบุคิตะ

กลิ่น กลิ่นคล้ายถั่ว และดาร์กช็อกโกแลต รสชาติ เบาล คล้ายมีกลิ่นหอมของดอกไม้จางๆ



สะเอมิโดริ มัทฉะพันธุ์ชาเอะมิโดริ

กลิ่น กลิ่นหอมสงบเย็น คล้ายกลิ่นต้นไม้กลิ่นป่า รสชาติ นุ่มดี เข้มกลมกล่อม



โอกุมิโดริ มัทฉะพันธุ์โอคุมิโดริ

กลิ่น กลิ่นเข้มข้นคล้ายสาหร่าย รสชาติ ชื่น คล้ายมีมอลต์ผสมอยู่



เซนฉะ 煎茶

香りと甘みが広がる、鹿児島の煎茶

เซนฉะ เป็นชาญี่ปุ่นประเภทหนึ่ง ที่เป็นที่นิยม รู้จักกันอย่างแพร่หลายในญี่ปุ่น น้ำชาที่มีความสมดุลของรสอุมามิ ความฝาดเพี้ยน และมีกลิ่นหอม คาโกชิม่าเซนฉะส่วนใหญ่เป็นฟูคะมุชิเซนฉะ ที่อบหนึ่งนาน จะมีรสชาติเข้มข้น น้ำชาจึงแรกจะมีความหวาน ต้มสลายรสชาติขานุ่มเบา ติดค้างในคอ การชงชาด้วยน้ำร้อนอุณหภูมิ 70-80°C จะได้น้ำชาที่มีรสชาติอุมามิมากขึ้น

วิธีการชงเซนฉะให้อร่อย

การชงชาที่สำคัญอยู่ที่ปริมาณน้ำ ปริมาณใบชา อุณหภูมิน้ำที่ใช้ และระยะเวลาที่แช่น้ำร้อนในกาชงวิธี โอ นำเสนอ “วิธีชงชาที่ถูกต้อง” ที่เข้าใจง่ายทำตามได้ไม่ยาก

